

-
[Rezept der Saison](#)

-
[Rezepte Erzgebirge klassisch](#)

-
[Duroc-Schweinefleisch Rezepte](#)



Cordon Bleu mit Kartoffel-Radieschensalat

Zubereitungszeit

50 Minuten

Was es braucht

Cordon Bleu

4 Kalbsschnitzel
2 Scheiben Käse
2 Scheiben Toastschinken
2 Brötchen vom Vortag zum Reiben
2 Eier
300g Mehl
150g Butterschmalz

Kartoffel- Radieschensalat

600g festkochende Kartoffeln
½ Zwiebel
3 EL Öl
200ml Gemüsebrühe
3 EL Essig
1 EL scharfer Senf
½ Bund Radieschen
½ Bund Schnittlauch
4 Stiele krause Petersilie
Gartenkresse
Salz, Pfeffer

Feldsalat mit Himbeervinaigrette

1 Packung Feldsalat
50 ml Himbeeressig
150 ml Öl
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

4 Cocktailtomaten oder Mini Roma-Tomaten
Gartenkresse

Was es braucht

Cordon Bleu

4 Kalbsschnitzel
2 Scheiben Käse
2 Scheiben Toastschinken
2 Brötchen vom Vortag zum Reiben
2 Eier
300g Mehl
150g Butterschmalz

Kartoffel- Radieschensalat

600g festkochende Kartoffeln

½ Zwiebel

3 EL Öl

200ml Gemüsebrühe

3 EL Essig

1 EL scharfer Senf

½ Bund Radieschen

½ Bund Schnittlauch

4 Stiele krause Petersilie

Gartenkresse

Salz, Pfeffer

Feldsalat mit Himbeervinaigrette

1 Packung Feldsalat

50 ml Himbeeressig

150 ml Öl

Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

4 Cocktailtomaten oder Mini Roma-Tomaten

Gartenkresse

Wie es gemacht wird

Kartoffel- Radieschensalat

Kartoffeln in der Schale 15-20 min kochen

Auskühlen lassen und schälen

In Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben

Zwiebel fein würfeln

Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Kresse, Öl, Essig, Gemüsebrühe und Senf zu den Kartoffeln geben

Radieschen waschen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben

Vorsichtig umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Feldsalat mit Himbeervinaigrette

Essig in eine Schüssel geben

Öl langsam zugeben, unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Feldsalat waschen, Wurzeln abschneiden

Tomaten schräg halbieren und jeweils eine kleine Standfläche schneiden

Cordon bleu

In die Kalbsschnitzel eine Tasche schneiden, nicht durchschneiden

Plattieren zwischen 2 Folien

Mit Salz und Pfeffer würzen von außen

Käse und Schinken so zurechtschneiden, dass beides in die Schnitzel passt ohne zu überlappen, beides übereinander einlegen

Brötchen mit der feinen Seite einer Küchenreibe raspeln

Eier aufschlagen und verrühren

Schnitzel panieren in der Reihenfolge: Mehl, Ei, Semmelmehl

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Cordon bleu von beiden Seiten je 5 Minuten braten

Anrichten:

Kartoffel- Radieschensalat auf den Teller geben

Feldsalat durch die Vinaigrette ziehen und neben dem Kartoffelsalat anrichten

Cordon bleu halbieren und vor die Salate legen

2 halbe Tomaten zum Dekorieren verwenden

Zubereitungszeit

50 Minuten

—

[Drucken/Speichern](#)

—

[EMail](#)

Verwandte Links

[Unsere Produkte](#)

[Tipps & Tricks](#)

×

Seite empfehlen: